



「あかもく醤油」いかが？

小坪産の海藻で地場産品

磯の香り漂う醤油、出来
ました――。

自然食品製造・卸売業を
手掛ける「㈱TAC21」（本
社／小坪・田耕邦子社長）
がこのほど、小坪産の海藻
アカモクを使った「天日干
しあかもく醤油」を開発し
た。「地域活性化の一助に」
と1年がかりで商品化。「気
軽に食卓で楽しんでいただ
けたら」と話している。

アカモクは特有の粘り気
と食感が特徴で、ワカメや
コンブなどと同じく褐色の

海藻の一種。全国の海に自
生し、ミネラルを豊富に含
むことから地域の特産品と
して商品化する動きが各地
で広がっている。

同社が開発した醤油は、
自社で天日干ししたアカモ
クを粉状にし、天然の醸造
醤油に漬け込む。粉と醤油
との配合バランス、塩分調
整などに試行錯誤を重ね、
上品な旨みと磯の香りが引
き立つ逸品に仕上げた。「冷
奴やお刺身はもちろん、オ
リーブ油との相性も良く、

開発した「あかもく
醤油」をPRする㈱
TAC21の田耕社長。
1本120ml入りで
690円（税込）

パスタやサラダにも。
色々な料理と合わせて
みて」と田耕社長。糸
を引くところが特徴で、
塩分も一般的な醤油の
7割ほど。4月に逗子駅前
で開催された逗子みやげま
つりに出店したところ、来
場者からの反応も上々だっ
たという。

同社では醤油のほか、ブ
イヨンや天日干しの乾燥品
も開発。田耕社長は「逗子
には地元産品が少ないので、
気運がより高まって、まち
が一層元氣になれば」と期
待を寄せた。

あかもく醤油は120ml
入り690円（税込）。「ス
ズキヤ逗子駅前店」などで
購入できる。今日29日（金）と
あす30日（土）には同店で試食
販売会も予定（午前11時～
午後7時）。問合せは同社 ☎
046・872・4811